Стара технология за производство на кашкавал в Странджанския район

Николай Илиев

Най-ранните известни ни досега засвидетелствувания за производство на кашкавал в България датират: от 1558 г. и 1722 г. за Видин, преди 1677 г. и от 1743 г. за Софийско; от 1699 г. за Русе; от 1743 г. за Трън, Брезник и Радомир; от 1753 г. за Варненски и Бургаски район; от 1761 г. за Търновски, Никополски и Русенския район и от началото на втората половина на XIX в. за Плевенски, Сливенски, Старозагорски, Панагюрски, Добруджа, Самоковски и редица други райони в Южна, Югоизточна и Източна България.[1]

Това доказва, че преди повече от 400 години производството на кашкавал у нас е било утвърдено занятие и безспорно производството се е основавало на някаква стара технология, която за съжаление изцяло не ни е известна.

За първи път технологията на кашкавалопроизводството в България е описана от Хр. Г. Тахтунов през 1903 г.[2] Тя се свежда до преработването на подсиреното в мандрата овче мляко в кашкавал. Впоследствие всички автори, доколкото ни е известно, които са се занимавали с въпроса за кашкавалопроизводството, преповтарят описаната от Тахтунов технология, като внасят само известни допълнения.

Един важен и интересен момент от съществувалата стара технология на производство на кашкавал у нас, се отнася до производството на кашкавал от прясна сиренина (сирене), донасяна от овчарите (стопаните) за преработка в мандрата. Тази технология не е спомената в публикациите на нашите специалисти по млекарство и млекопреработване.

Единствен Иван п. Донев в докторската си дисертация „Българските мандри и различните видове типични български сирена“ от 1935 г. отбелязва, че „някои мандри в планините получават от овчарите изцедена сире-

---

[1] Ив. Топузов. Материали за историята на кашкавала в България. — Изв. инс. за животновъдство, кн. IX, 1958, с. 365—400.

[2] Хр. Г. Тахтунов. Как се прави кашкавал и бяло или саламурено сирене. С., 1903.



Обр. 1. Пренасяне на изцеденото сирене до мандрата. Пирдопско, 1930
Снимка И. Попдонев

нина, която след това се раздробява и се пресува и след узряване се продължава обработката ѝ"[3].

Видно е, че в случая става въпрос само за преработка на прясната (с желан момент на зрелост, на втасване — *хамура*) сладка сиренина, но не и за прокисналата, кисела (с преминала зрелост) сиренина.

Това са два коренно различни момента от преработването на сиренината в описаната от нас по-долу примитивна технология на производството на кашкавал, свързани с отделната преработка на киселата и сладката прясна сиренина.

Този начин на производство на кашкавал е съществувал в Странджански район докъм 1930 г. Впоследствие е възприета известната ни от Тахтунов технология.

Дотогава в Странджанския район в едни мандри кашкавал се е произвеждал само от донесената сиренина (сирене), а в други наред с нея приемали и мляко за преработка, което овчарите (стопаните) носели с тулуми, а по-късно и с гюмове.

Тук е мястото да споменем устните сведения на д-р Иван п. Донев и за един друг вариант в технологията за производство на кашкавал от донасяната изцедена от овчарите (стопаните) сиренина и тази на подсиреното в мандрата овчо мляко. Донасяната сиренина веднага се е смесвала с по-сочната сиренина на подсиреното в мандрата овчо мляко с оглед уеднакването (хомогенизирането) на сместа, без да се държи сметка за зрелостта

[3] I. Doneff. Die Käserei in Bulgarien unter besonderer Berücksichtigung der typisch bulgarischen Käsearten. Abhandlung zur Erlangung der Würde eines Doktors der technischen Wissenschaften. Kempten, 1936, p. 70.

на сиренината (донасяната и мандраджийската), след което се е пристъпвало към по-нататашната ѝ обработка — пресуване, зреене и пр.

Този начин на производство на кашкавал се е практикувал както в Странджанския район, така и в Добруджа от майстори кашкавалджии от Малкотърновски район, вкл. и от Ахтопол.

В Добруджа е съществувал и следният междинен етап в производството на кашкавал: млякото се е приемало от овчарите (стопаните) в малки примитивни мандри (приспособени за целта стари обори или сайванти), които са играели ролята на приемателни пунктове. В тях е ставало подсирването на събраното от овчарите (стопаните) мляко в качета от по 150 кг, изцеждането на сиренината в големи *баскии* (цедки) и пресуването ѝ. След това на големи блокове (над 50 кг единия), както е извадена сиренината от баскията, се е закарвала от мандраджията с каруца в уедрената мандра, където е ставало по-нататъшното ѝ преработване в кашкавал. Така че в тези примитивни мандри е ставало само подсирване на овчето мляко, изцеждане и пресуване на сиренината.

Изоставянето на старата технология е станало от само себе си, когато в мандрите започва да се приема само мляко, или пък тя е отхвърлена съзнателно като по-трудоемна.

Съзира се дори известна последователност в преминаването от старата към новата технология: производство на кашкавал само от донасяната от овчарите (стопаните) сиренина, производство на кашкавал от донасяната от овчарите (стопаните) сиренина и тази от подсиреното в мандрата донесено от овчарите (стопаните) овче мляко и добиване на кашкавал само от овчето мляко, донесено от овчарите (стопаните) и подсирено в мандрата.

От приведеното сведение се подразбира, че този примитивен начин на производство на кашкавал от сиренина, добита извън мандрата, се е практикувал и в някои други райони на страната — планински и полски. За горното се уверихме и от личните разговори, проведени със специалиста по млекарство д-р Ив. п. Донев и му благодарим за снимките, показани в нашата статия, които илюстрират описаната от нас примитивна технология в производството на кашкавал и някои моменти от историята на производството на мляко и сиренарството в България.

Описаната от нас примитивна технология на производството на кашкавал в Странджански район записахме през 1975 г. от майстор кашкавалджията Г е о р г и Д и м о в М о р е т о, родом от Малко Търново, пенсионер, живеещ в Бургас. Предаваме я в нейната последователност, така както ни е разказана от него. Тя проследява цялостния производствен процес в производството, което се надяваме да бъде принос към историята на традиционното производство на кашкавал в България.

* * *

Овчарите (стопаните) доят овцете три пъти — обед, вечер и сутрин. След всяко издояване млякото се подсирва. Сиренината от трите издоявания не се смесва. В отделни цедилки всяка сутрин тя се носи и предава на мандрата по определен ред.

Най-напред се приема сиренината от обедното мляко. Тя се слага на тезгяха и се срязва на две половини. До нея, срязана също на две половини, се слага сиренината от вечерното мляко. Сиренината от сутрешното издоено

и подсирено мляко се срязва на четири парчета, след което се слага в цедка (б а с к и я), собственост на мандрата, и се закачва *„на качул“*, за да се доизцеди. Под нея се слага гювеч за събиране на суроватката. Като се поизцеди сиренината от сутрешното мляко, към нея се прибавя сиренината от вечерното и обедното мляко при условие, че не е кисела (с преминала зрелост), а е с ненастъпил момент на зрелост, на втасване.

В цедилката се събира общо около 20 кг сиренина — количеството прясно сирене, донесено от един овчар (стопанин).

Събраната от трите издоявания сиренина се оставя да се доизцежда още 30 мин., след което се снема от качула и претегля на кантара, за да се види какво количество сиренина е предадена в мандрата от съответния овчар (стопанин) за преработването ѝ в кашкавал.

Сутрин в мандрата се приемат средно около 500—600 кг сиренина, която представлява общото количество прясна сиренина (сирене), донесена от 20—30 овчари (стопани) и събрана в 20—30 броя цедилки (баскии), собственост на мандрата.

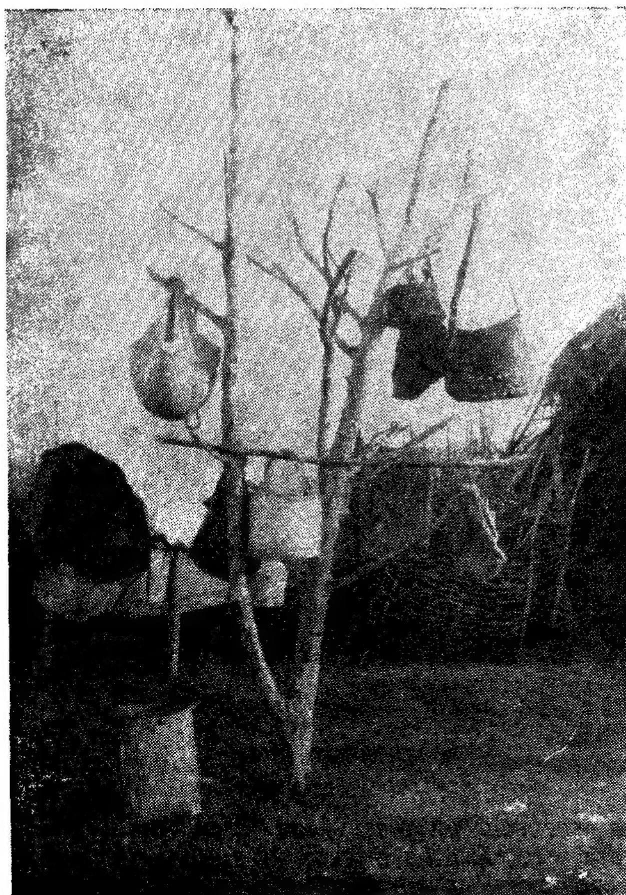
Почти винаги обедната и вечерната сиренина, която се донася, е кисела (с преминала зрелост), поради което веднага след приемането ѝ се преработва, а донесената от овчарите (стопаните) сутрешна сиренина се събира в обща цедилка. От приетата обедна и вечерна сиренина, която представлява 2/3 от общото количество приета сиренина, най-много до 50 кг се преценява като сладка (с ненастъпил желан момент на зрелост, на втасване) и се заделя към сутрешната сиренина. Но това се получава в много редки случаи.

Най-важното нещо, което прави майсторът при приемането на сиренината, е преценката му за състоянието ѝ — дали тя е кисела или сладка. Това става чрез т. нар. вкусова проба — близва с езика си сиренината и според това, дали тя е преценена от него като кисела или сладка, я отделя на един или друг тезгях.

Киселата сиренина е негодна за кашкавал и трябва да претърпи известна предварителна преработка, за да стане подходяща за производство на кашкавал.

Киселата сиренина веднага след приемането ѝ се нарязва на тънки филии — дебели около 1 см парченца. Това нарязване става на ръка с нож. След като се раздроби, сиренината се поставя в кош за кашкавал. Междувременно в казана има загрята на 70° вода и в нея се потапя коша с киселата сиренина. Тя омеква, поема малко вода и се слепва в една обща маса (тесто). Кошът стои потопен във водата 5—10 минути. Водата, в която става попарването на раздробената сиренина, се нарича х а ш л а м а, а самото попарване, разбъркване и частично омесване се нарича х а ш л а д и с в а н е.

След тази процедура тестото се изважда от коша и се слага на друг тезгях, докато изстине малко, след което се раздробява (разкъсва) с ръце, като същевременно се мачка и изтисква, за да излезе мазнината. След това сиренината се събира на топка. Още докато е топло, тестото се разстила на ръка като платно върху тезгяха с размери около 1 м² и дебелина 2 см. След това разстилане сиренината се събира и слага отново в коша и пак се потапя („попарва“) в горещата вода на същия казан при температура на водата 70°. С тази манипулация при повторното попарване се цели да се измие мазнината от тестото. Кошът с тестото се изважда от казана и се поставя на тезгяха, където става омесването на кашкавала. Вади се от коша топка около

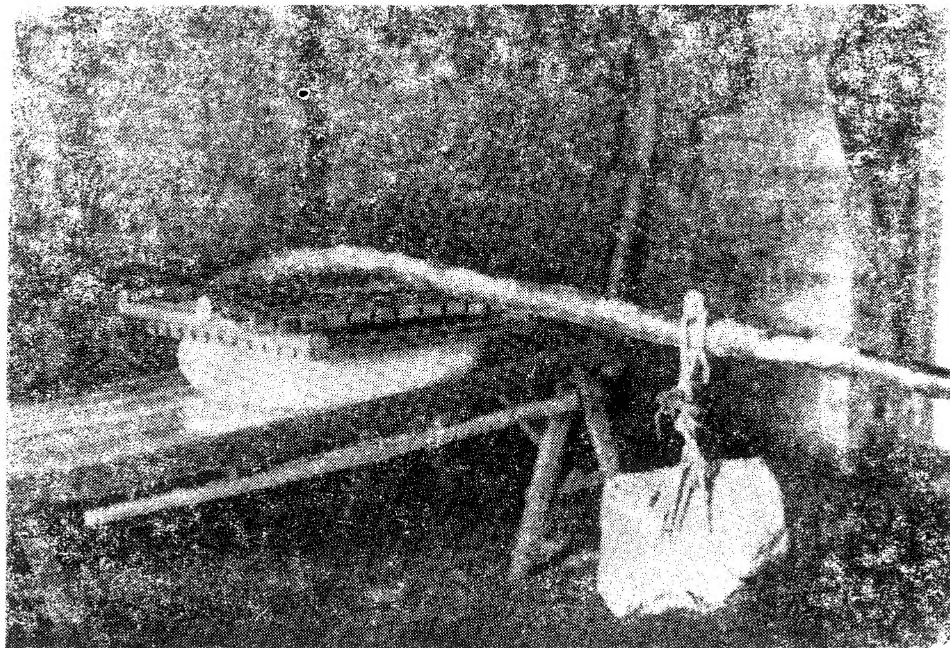


Обр. 2. Изцеждане на сиренината. Странджански район. 1928
Снимка И. Попдонев

5—8 кг и се омесва добре на ръце, след което се изпъва на тезгяха като лента. Тая лента е дълга около 3 м, широка 20 см и дебела 5—10 см. В този вид разстланото тесто стои около 1 час, след което се нарязва на парчета по на 30 см дължина. Тези парчета се разкъсват („раздърпват") на конци и се пръскат да ветреят по целия тезгях, за да излезе влагата и тестото да стане по-спечено. Така разчепканата сиренина се нарича т е ф т и к.

След тази манипулация по предварителната преработка на киселата сиренина тя вече е готова окончателно за преработването ѝ в кашкавал. Пристъпва се към обработката за кашкавал на сутрешната сладка сиренина (сирене).

Докато трае обработката на киселата сиренина, сутрешната сиренина е поставена на тезгяха в голяма цедилка и стои в нея пристегната „на възел" около 2 часа, за да се доизцеди суроватката. Когато е необходимо, се



Обр. 3. Пресуване на сиренината в мандрата. Ахтопол, 1928
Снимка И. Попдонев

пристъпва и към пресуване на сиренината. След това цедката се разгъва, вади се сиренината и се реже на тезгяха на четири големи парчета. Те се слагат по две, едно върху друго, и се чака сиренината да втаса, да възкисне, и узрее (желан момент на зрелост, на втасване — х а м у р а).

Втасването на сиренината е много важен момент и се следи от майстора. През половин час той взема проба от нарязаните парчета и ги затопля в тиган с вода при температура 70°. Нарязаните 5—6 парчета от сиренината, ако тя е втасала (възкиснала, узряла), се слепват и могат да се месят на ръка и опъват на кордела (лента). Ако не се опъват на лента, значи, че сиренината не е втасала. Чака се още 1/2 час и пак се взема проба и така, докато се слепят парчетата и могат да се опъват на лента. Това значи, че сиренината е вече годна за преработването ѝ на кашкавал. Нарязва се на тезгяха на парченца — тънки филии, дебели около 1 см, и се пръска върху целия тезгях да ветрее.

Настъпва един от най-важните моменти от тук описаната от нас старинна технология на производството на кашкавал — смесването на тефтика с раздробената втасала сладка сиренина.

Тефтикът се слага (настила) равномерно върху нарязаната втасала сладка сиренина. След това с ръце се взема такова количество от сместа, колкото е необходимо за оформянето на една пита кашкавал около 8 кг и се слага в коша за попарване, който се потапя в казана с горещата вода при температура 70°.

Температурата на водата се определя от майстора чрез потапяне на пръстите на ръката с тласък по повърхността на водата. Ако се понася топлината на водата, значи, че температурата ѝ е под 70°, ако не се понася, значи че температурата на водата е 70°.

Сиренината се потапя в горещата вода и се гледа парчетата от раздробената втасала сладка сиренина и тефтика да станат едно цяло тесто. След това кошът се изважда и тестото се меси в него, за да се изцеди поетата вода, като едновременно с месенето става и натискане на тестото с ръце.

Топката тесто, извадена от коша, се подава на майстора. Той я омесва на ръка. При омесването се получават гънки, които майсторът внимателно прибира, като се образува едно парченце, наречено г ю б е к, което на края на омесването майсторът откъсва и го смесва със следващата порция резанки за попарване. Мястото на откъсване на гюбека се нарича п ъ п.

След откъсването на гюбека топката се обръща с пъпа към гезгяха и се оставя на него. Върху тестото се слага калъп и се оформя питата кашкавал, която придобива формата на калъпа. В него кашкавалът престоява 24 часа. След това питите се изваждат от калъпа, избърсват се, осоляват и се редят на дъски по една. На втория и третия ден се нареждат по две пити една върху друга и се обръщат. Кашкавалът се обръща най-малкото 15—20 дена и се соли по малко. На 3—4-ия ден се редят по три пити една върху друга, на петия — пет пити, според твърдостта му, и т. н. Така кашкавалът зрее 35—40 дена. Зреенето става в мандрата на рафтове в специално помещение наречено „*тузла*“, а лагеруването — в специално пригодени за тази цел плевници, чийто зид е от камък, висок 3,50 м.

Плевникът има дължина около 20 м и ширина 8 м. Подът на плевника е застлан на дебелина 20 см с морски или речен пясък, който за поддържане на благоприятни условия за лагеруването на кашкавала, при сухо и горещо време се облива периодично с вода. По дължината на плевника са направени в няколко реда дървени рафтове и върху тях според пресността и дебелината му кашкавалът се реди от 1 до 5—6 пити една върху друга, когато питата е дебела 30 см и 10 пити (*дека*) една върху друга, когато питата е тънка 5—8 см.

Оттук според своето предназначение кашкавалът се разпраща по вътрешния пазар или отива за износ, опакован в чували по 20 пити (по 10 в колона) по специален начин.

* * *

Както споменахме и в началото, описвайки тази стара примитивна технология за производство на кашкавал в Странджанския район, ние нямаме за цел да правим преценка на технологията и нейната съвременна практическа стойност. Изхождали сме единствено от желанието да я съхраним като един етап от историята на производството на кашкавал в България и считаме, че целта ни е постигната.

Старая технология производства сыра „Кашкавал" в Странджанском районе

Николай Илиев

(Р е з ю м е)

Больше 400 лет тому назад производство сыра „Кашкавал" в Болгарии было утвердившимся занятием. Самые ранние сведения, известные нам пока, относятся к 1558 г. Производство исходило из какой-то старой технологии, которая, к сожалению, нам не известна полностью. Впервые технология производства сыра „Кашкавал" у нас описана в 1903 г. Она сводится к переработке створоженного в сыроварне молока овец.

Описанную автором старую технологию производства сыра „Кашкавал" в Странджанском районе сообщил в 1975 г. мастер-сыровар Георгий Димов Морето. Она относится к производству сыра „Кашкавал" из приносимой в сыроварню пастухами (собственниками) т. наз. „сиренины". Описание охватывает весь процесс производства сыра.

An Old Technology for the Production of Kashkaval in the Strandja Region

Nikolai Iliev

(S u m m a r y)

More than 400 years ago the making of kashkaval, a cheese made of ewe's milk, was already a firmly established occupation. For the time being, the earliest evidence of this work dates back to 1558. It was founded on an old technology which is not, unfortunately, entirely known to us. The technology of making kaskaval in our country was first described in 1903. It boils down to the processing of curdled sheep's milk, which becomes kashkaval. The ancient technology of this process in the Strandja region, described by the author, was communicated in 1975 by Georgi Dimov Moreto, a master of kashkaval-making. It concerns the making of kashkaval from the moment the shepherds bring their milk to the dairy farm, and describes the entire process of kashkaval making.